

Tartes flambée / Homemade flammekueche

7 jours sur 7 de 12h à 14h
Every day from 12 noon to 2 p.m.

Accompagnez votre tarte flambée d'une salade verte | 4.00€

Complement your flammekueche with a green salad

• Traditionnelle Crème, oignons, lard fumé paysan Cream, onions, smoked bacon	9.50€	• Gratinée emmental Crème, oignons, lard fumé paysan, emmental français Cream, onions, smoked bacon, French emmental	10.50€
• Gratinée champignons Crème, oignons, lard fumé paysan, emmental français champignons frais Cream, onions, smoked bacon, French emmental, fresh mushroom	11.00€	• Ail ciboulette poire Crème, oignons, lard fumé paysan, poire et ciboulette fraîche Cream, onions, smoked bacon, pear and french chives	11.00€
• Munster Crème, oignons, lard fumé paysan, munster Cream, onions, smoked bacon and munster	11.50€	• Poulet curry Crème, oignons, poulet Halal, tartinade de curry Cream, onions, Halal chicken and curry spread	12.00€
• Végétarienne Crème, oignons, carotte rapée, tartinade de curry, emmental français Cream, onions, grated carot, curry spread and French emmental	12.00€	• Saumon roquette Crème, oignons, saumon fumé, roquette Cream, onions, smoked salmon and arugula	12.90€
		• Roquefort noix Crème, oignons, lardon fumé, roquefort, noix Cream, onions, smoked bacon, roquefort and walnuts	12.90€

• Tarte flambée du mois (voir suggestion)
Flammekueche of the moment (see suggestion)

Happy Flam's

Une tarte flambée traditionnelle maison

+
25 cl de bière blonde ou 33cl de soft

10€ — 1/1

Nos salades / Our salads

• La végé Galette de petits pois, salade verte & tartinade d'aubergine, carotte, tomate, concombre Spinach, chickpeas, pea cakes, Emmental cheese	10.00€	• La saumon Salade verte, concombre, tomate, carotte, saumon, avocat et tzatziki Green salad, cucumber, tomato, carrot, salmon, avocado and tzatziki	12.00€
		• Salade cesar burrata Burrata, tenders de poulet, salade verte, tomates, concombres & oignons frits Green salad, cucumber, tomato, carrot, salmon, avocado and tzatziki	12.00€

Boissons chaudes / Hot driks

Lait végétal d'amande | +1.00€

Chantilly | +0.50€

• Espresso / Décaféiné	2.00€	• Double espresso	3.90€
• Grand café	3.10€	• Americano	4.00€
• Cappuccino	4.00€	• Café au lait	3.30€
• Chocolat chaud	4.90€	• Café viennois	5.40€
• Latte machiatto	4.50€	• Le super chocolat Viennois ♥	5.00€
• Thé / Infusion	3.70€	• Lait chaud / froid	2.20€
• Matcha latte bio (33 cl)	5.50€	• Irish coffee	9.50€

Nos formules petit dej' / Breakfast routine

Tous les jours
Every day

• 1/2 baguette, beurre, confiture 1/2 baguette, butter, jam	5.00€	• Formule Fouet 1 boisson chaude, 1 viennoiserie au choix et jus 20 cl (au choix) 1 hot drink, 1 pastry of your choice and juice 20 cl (your choice)	9.00€
• Formule Fournil 1 boisson chaude, 1 viennoiserie, jus 20 cl (au choix), 1/2 baguette, beurre, confiture et fromage blanc 1 hot drink, 1 pastry, juice 20 cl (your choice), 1/2 baguette, butter, jam and cottage cheese	13.00€	• Formule Pétrin 1 boisson chaude, 1 viennoiserie, jus 20 cl (au choix), 1/2 baguette, beurre, confiture, fromage blanc, jambon, comté 1 hot drink, 1 pastry, juice 20 cl (your choice), 1/2 baguette, butter, jam, cottage cheese, ham, comté	18.00€
• English breakfast Œuf brouillé (2 oeufs), bacon et pain Scrambled egg (2 eggs), bacon and bread	11.00€		

Les tips peuvent être donnés en carte bancaire ou espèces, ils sont
partagés avec l'ensemble du personnel de service et bar.

Pétrin

BISTROT DU BOULANGER

Toutes consommation de boissons alcoolisée doit impérativement
être accompagnée de nourriture par personne.

All alcoholic beverages must be accompanied by food per person.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. — Prix nets, taxes et service compris.

Du lundi au vendredi,
de 12h à 14h

Monday to Friday, 12 noon to 2 pm

Nos plats / Our dishes

• Fish and chips

Poisson pané servi avec des chips de frites
Breaded fish served with chips

11.50 €

• Pour petits & grands

Tenders de poulet, chips de frites
Chicken tenders, chips

9.90 €

• Tapas du potager

Beignet de courgettes, falafel et galette de petit-pois,
sauce tzatziki et tartinade d'aubergine
Zucchini fritters, falafel and pea patties,
tzatziki sauce & eggplant spread

9.90 €

• Menu de la semaine (voir suggestion)

Weekly menu (see suggestion)

• Plat 11.50 €

• Plat + entrée ou dessert 15.00 €

• Plat + entrée + dessert 18.50 €

• Galettes de pommes de terre garnies

• Saumon, tzatziki, câpre & sauce raifort /
Salmon, tzatziki, capers & horseradish sauce /
• Munster fondant & jambon fumé forêt noire /
Melted Munster cheese & Black Forest smoked ham /
• Galettes du mois (voir suggestion)
Gallettes of the month (see suggestion)

11.50 €

Nos burgers / Our burgers

Le pain est fait maison et sur place / The bread is homemade and baked on site

• Burger viande

Steak haché façon bouchère, pain maison, salade,
tomates, concombre, sauce cocktail
Butcher-style minced beef steak, homemade
bread, salad, tomatoes, cucumber, cocktail sauce

14.90 €

• Burger poulet

Filet de poulet pané, pain maison, salade,
tomates, concombre, sauce barbecue
Breaded chicken fillet, homemade bread, salad,
tomatoes, cucumber, barbecue sauce

14.90 €

• Burger végété

Galette de petits pois, emmental, épinard, pois
chiches, pain maison, salade, tomate, concombre,
tartinade d'aubergine
Pea galette with Emmental cheese, spinach
and chickpeas, homemade bread, salad, tomato,
cucumber, aubergine spread

14.90 €

• Burger du mois (voir suggestion)

Burger of the month (see suggestion)

14.90 €

• SERVIS AVEC DES CHIPS DE FRITES ET DE LA SALADE VERTE

• 1 SUPPLÉMENT GRATUIT POUR VOTRE BURGER : Comté / Bacon
+1€ si un deuxième ingrédient



Nos desserts / Our desserts

• Laissez vous tenter par nos desserts en vitrine

Indulge yourself with our desserts on display.

• Irish coffee

9.50 €

Nos cocktails / Our cocktails

• Aperol Spritz

9.50 €

• St Germain Spritz

Liqueur de fleur de sureau, tonic, crémant d'Alsace, eau gazeuse
Elderflower liqueur, tonic, crémant d'Alsace, sparkling water

9.50 €

• Pina Colada

Rhum blanc, jus d'ananas, purée de coco
White rum, pineapple juice, coconut milk

9.50 €

Sans alcool / whitout alcohol

• Virgin Pina Colada

Tonic, jus d'ananas, purée de coco
Tonic, pineapple juice, coconut milk

6.50 €

• Virgin Apérol

Apérol sans alcool
Non-Alcoholic aperol

6.50 €

Nos apéritifs / Our appetizers

	verre	bouteille
• Crémant d'Alsace, Turckheim	6.00 €	25.00 €
• Kir crémant	7.00 €	
• Kir vin blanc		
Mûre, pêche, cassis, violette Blackberry, peach, blackcurrant, violet	5.50 €	

Nos vins / Our wines

	verre	1/4	1/2	bouteille
• Blanc / White	6.00 €	11.00 €	23.00 €	30.00 €
Riesling, Turckheim Gewurztraminer, Turckheim	6.00 €	11.00 €	23.00 €	30.00 €
• Rouge / Red				
Pinot noir, Turckheim	6.00 €	11.00 €	23.00 €	30.00 €
• Rosé / Rosé				
Rosé IGP Studio by Miraval	6.00 €	11.00 €	23.00 €	30.00 €

Nos bières / Our beers

• Pressions / Draft

Bière blonde, Météor
Bière de saison / Seasonal beer
Panaché / Picon bière / Monaco

25 cl

3.50 €

4.00 €

4.00 €

50 cl

6.50 €

7.50 €

7.50 €

• Bouteilles / Bottles

Blonde bio artisanale, Perle
IPA ambrée artisanale, Perle
BIÈRE SANS ALCOOL

33 cl

6.00 €

6.00 €

3.50 €

Rafraichissements / Refreshment

• Thé glacé maison bio (33 cl)

Homemade iced tea

4.50 €

• Café frappé (20 cl)

Lait et/ou sucre
Lait d'amande +1€
Milk and/or sugar
Almond milk +1€

4.50 €

• Soda

Fuze Tea pêche (25 cl), Limonade (33 cl),
Orangina (25 cl), • Coca Cola / Coca Zéro (33 cl)
Schweppes tonic / agrumes (33 cl)

3.60 €

• Diabolo (33 cl)

3.60 €

• Eau plate / Still water (50 cl)

3.60 €

• Eau gazeuse / Sparkling water (50 cl)

3.60 €

• Orange pressée (25 cl)

Orange juice

4.50 €

• Club mate (33 cl)

5.00 €

• Sirop à l'eau / Water syrup (25 cl)

Menthe, citron, violette, pastèque, fraise,
pomme verte, melon, grandine, pêche
Mint, lemon, violet, watermelon, strawberry,
green apple, melon, grenadine, peach

3.00 €

• Jus de fruit / Fruit juice (20 cl)

Nectar d'abricot, ananas, nectar de mangue, pomme,
nectar d'orange, multifruit
Apricot nectar, pineapple, mango nectar, pomme, orange
nectar, multifruit

4.00 €

• Matcha latte glacé bio (33 cl)

5.50 €

Notre histoire

Boulangerie et bistrot de quartier, ce nouveau lieu de vie au
cœur de l'éco-quartier Danube à Strasbourg se veut résolument
convivial et dans l'air du temps.

“ Du vin, du levain, des copains ”

Mais alors pourquoi allier boulangerie et bistrot ? Le concept est inspiré
de l'époque où en Alsace, la tarte flambée n'était encore qu'une simple
pâte à pain cuite dans le four à pain du boulanger, eh oui ! Il n'en fallait pas
plus à notre équipe pour rendre hommage à cette tradition alsacienne
avant que PÉTRIN - bistrot du boulanger ne voit le jour.

6^e génération de boulangers depuis 1872 où Georges Keller
a ouvert sa première boulangerie